



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio



I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI



Sede centrale ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via G. Garibaldi - 03014 Fiuggi (Fr) - C.F. 92070770604 Cod. Mecc. FRRH030008
☎ 0775-515669 / fax 0775-549359 / ✉ frrh030008@istruzione.it
✉ frrh030008@pec.istruzione.it
I.P.S.S.E.O.A. SEZ. CARCERARIA FROSINONE Cod. Mecc. FRRH030019

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

La peculiarità dei servizi ristorativi rappresenta il fattore principale da cui dipende il successo delle strutture turistico-ristorative, quindi nella costruzione di un modello di qualità si deve avere la volontà di voler contribuire alla riuscita professionale e culturale delle risorse umane a noi affidate.

Tale progetto va ad integrarsi nel concetto di: "Il laboratorio come metodologia di apprendimento", uno dei punti forza della riforma dei Nuovi Professionali, (d.P.R. 15 marzo 2010, n. 87).

L'attività pratica e laboratoriale è concepita come una metodologia del processo di insegnamento/apprendimento che consente agli studenti di acquisire il "sapere" attraverso il "fare".

I docenti, attraverso il laboratorio, hanno la possibilità di guidare l'azione didattica per "situazioni-problema" che consente loro di acquisire consapevolezza dei propri punti di forza e debolezza.

L'alunno grazie a questo tipo di esperienza matura diverse abilità quali:

- esperienze di lavoro in equipe ;
- anticipazione dei ruoli lavorativi che saranno svolti in futuro;
- acquisizione di nuovi elementi di professionalità specifica ;

acquisizione di una diretta conoscenza della realtà operativa

All'interno di questo progetto si colloca il compito di formare professionalità idonee alle richieste emergenti dal territorio.

Nell'ottica di quanto su esposto questo progetto si attiverà nell'organizzazione di catering in base all'art. 4 DPR n. 633 del 1972 "Esercitazioni pratiche speciali negli Istituti Professionali di Stato per i servizi alberghieri e per la ristorazione" e successive integrazioni, per soddisfare le richieste provenienti da Amministrazioni ed Enti , nel caso quest'ultimi necessitino di un servizio simile in occasioni di seminari, convegni ,situazioni di lavoro.

Tale progetto pur avendo come risultato finale l'attività laboratoriale degli alunni, richiede un collegamento tra i vari settori dell'istituto a seconda del tipo di manifestazione in oggetto.

Obiettivi:

- Portare a conoscenza del settore turistico l'istituto e l'attività che in esso si svolge
- Individuare le esigenze e le richieste del territorio
- Configurare le esercitazioni speciali come stage interno per gli alunni che vi prendono parte
- Creare figure che possano diventare i professionisti del futuro

Risultati attesi:

- Conoscenza dell'organizzazione del lavoro in base alle diverse esigenze
- Acquisizione dell'autonomia operativa nello svolgere i compiti assegnati
- Sviluppare relazioni funzionali e di collaborazione con i diversi reparti
- Sviluppo delle capacità di analisi e critica